

Aldershvile Slotspavillon

Selskabsmenuer

Forretter

*Laksemousse svøbt i Filet af hvid Fisk anrettet på bund af Safrancreme.
Pyntet med Salater & Lakserogn*

Krebsehaler og Rejer med fintskåren Salat og Æble i Urtecreme

Stegte Kammuslinger med Salater og grillet Asparges. Pyntet med Pesto

Hovedretter

*Ovnstegt Unghanebryst
Estragonsauce*

*Helstegt Kalvesteg
Rødvinsauce*

*Svinemørbrad stegt i Krydderurtemarinade
Rosmarinsauce*

*Vores hovedretter serveres med små ovnstegte Kartoffler samt årstidens Grøntsager.
Hovedretter tallerkenser serveres én gang. Dog fyldes der op med Kartoffler og Sauce.
Ønsker De hovedretten serveret 2. gang lægges der kr. 100,- oveni kuvertprisen.*

Sorbet

Champagne Sorbet med Citronmelisse

50,-

Mellemretter

Syltet Pære med Gorgonzola og ristede Pinjekerner

Blinis med Stenbiderrogn, Crème Fraîse, Rødløg og Citron

Triologi af Oste serveret med Vindruer og Kiks

Desserter

Valnød og Dadelkage med Vanilieis

Serveret på bund af kold Karamelsauce

Gateau Marcel : Chokoladekage med Chokolademousse serveret med råmarinerede Bær samt Crème Chantilly. Pyntet med Chokoladegitter

Hasselnød Panna Cotta med Bærcoulis. Pyntet med friske Bær

Natmad

Natmadsbuffet med 3 slags Charcutteri.

Paté med Cornichons, Brie med skiver af Peberfrugt.

Franskbrød, Rugbrød samt Smør.

100,-

Medbring egen natmad?

Læs mere på vores diversekort.

3 retters menu kr. 500,-

4 retters menu kr. 600,-

5 retters menu kr. 700,-

Børn under 12 år som sidder til bords pris = minus 30%